



新聞稿

請即發佈

新晉名廚張志成掌舵永利澳門京花軒 演繹經典中菜滋味

張總廚呈獻經典與當代的川菜、魯菜及北方佳餚

澳門，2021年10月12日 – 極具氣派、品味及以格調稱冠的米芝蓮二星中菜餐廳京花軒，迎來新任行政總廚張志成，傾力打造全新菜品，演繹經典與當代糅合的川菜、魯菜及北方佳餚，帶來耳目一新的賞味體驗。配合餐廳不流於俗的用餐環境，讓一眾饕客細味源遠流長的中華歷史文化底蘊。

京花軒由新任行政總廚張志成掌舵，作為廚藝界炙手可熱的新晉名廚，他崇尚匠心烹調，去蕪求菁，以富有溫情記憶的美食傳遞熱愛與堅持，張總廚善於發揮食材的極致本味，達致大味至簡的境界。在加入京花軒前，張總廚在北京老胡同的四合院內開設私房菜，憑著精湛的廚藝及出色的菜品，開業不久旋即成為北京最炙手可熱的餐廳之一，吸引饕客慕名而至。如今加入京花軒，張總廚期待將自己做菜的哲學及烹飪理念帶到澳門，為賓客呈現歷久彌新的經典之作。

匠心演繹經典與當代滋味

從味道香氣到優雅設計，京花軒每道菜式都恍如精心雕琢的藝術品，菜色不局限於傳統風格，結合傳統烹飪、現代廚藝與賞味美學，演繹經典與當代川菜、魯菜及北方佳餚美饌。張志成總廚精心設計賞味菜單，以「序、迎、罈、啟、豐、湯、承、鮮、蔬、轉、合」組成的層次呈現各地方佳餚，帶領賓客踏上起承轉合、高低起伏的味覺之旅，經典菜式包括黃燒花膠、花椒油炆伴響螺片、意大利黑醋銀鱈魚及宜賓燃面等。

搜羅多款中國珍貴茗茶襯托絕佳風味

茶道自古以來是中國飲食文化中不可或缺的一環，四川更是世界茶樹和茶文化發源地中心。作為澳門首家提供個人化配茶服務的餐廳，京花軒的專業茶藝團隊精心搜羅全國各地共50多款茗茶，當中包括四川山脈孕育出的眾多茶樹品種，以搭配各式川菜及地方佳餚。與此同時，茶藝師精心調配出自家特配茶，以花香為主調的特配茶與京花軒以繁花庭園的設計概念相互呼應；茶藝師更會按照時令氣候，用上等茶葉拼配出各款養生功效的茶品供賓客選擇。



京花軒高貴的風格反映出中菜的精緻典雅、天人合一的意象。設計風格投射出中國曾經在世界歷史上留下的深遠影響，包括茶室和門廊，借鑒了現為美國華盛頓菲力爾藝術長廊的永久藏品、著名的船運大亨佛烈德利克·雷蘭的「孔雀間」的精巧設計。京花軒以繁花庭園為設計概念，佈置瑰麗雅緻。餐廳亦設有兩間各可容納10人的獨立宴會廳，適合舉辦私人宴會，尊享非同凡響的餐聚時光。

關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,010 間酒店客房及套房，佔地約 252,000 平方呎的娛樂場，超過 59,000 平方呎的購物專區，12 間餐飲店，兩所水療中心、一間美髮中心及一個游泳池。永利澳門是繽紛娛樂的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的表演湖，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商—[Wynn Resorts](#) 營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續五年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓—萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 press.wynnmacau.com。

- 完 -

媒體垂詢：

永利澳門及永利皇宮

招倩彤—公關傳訊經理

電話：853-8889 3910

電郵：vannia.chio@wynnmacau.com

何綺晴—公關傳訊主任

電話：853-8889 3948

電郵：elsa.ho@wynnpalace.com